

Makaron z sosem szpinakowo-pieczarkowym z serem



Autor: **Madija**
Przepisów: 5 Ocena: 40



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Makaron świderki 100 g
- Pieczarki 15 dkg
- cebula 1 sztuka
- szpinak garść
- ser żółty 2-3 plastry
- olej
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno pokroić. Zesklić na oleju.
- 2 Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć razem z cebulą.
- 3 Szpinak opłukać i pokroić drobno. Dodać do pieczarek. Dodać ser żółty i ciągle mieszać aż wszystko razem się połączy. Doprawić solą i pieprzem.
- 4 Makaron ugotować w osolonej wodzie.
- 5 Po odcedzeniu połączyć sosem.

Twoje notatki do przepisu: